

food.news

legal and regulatory news

CONTENT

Dietary advice on label possible in Sweden Friberg	1	Warum der Entwurf eines neuen bulgarischen	
Rethinking Meyer	3	Lebensmittelgesetzes Aufmerksamkeit verdient Todorova	14
News from the European Court of Justice		Der mündige Verbraucher Kritzmöller	16
concerning food law Hintermeier	4	Jede Kuh ist anders –	
Implementation of EU Regulation No 609/2013 in Poland.		Singularisierung einer Gattungsware Kritzmöller	16
A revolution or legislative deadlock? Osęka & Prokop	6	New Law – in headwords & details Meyer	17
Die Revision des Diätrechts Bauer & Verbeek	9	Veranstaltung	20
Sensory Claims - eine geschmeidige Werbestrategie? Reinhart	12	Impressum	21

Dietary advice on label possible in Sweden

Autor: [Magnus Friberg](#) | [Gulliksson](#)

As some of you may already have seen the Swedish National Food Agency (“NFA”) has decided to allow food operators to make references to the NFA’s dietary guidelines for food products - on label or in marketing – “eat more greens and fruit”, “switch to whole grain”, “eat less sugar” etc.

Dietary advice may be used in the labelling and in the marketing of a food product provided that the advice is not likely to mislead consumers about the nutritional properties of the product. The following conditions apply:

Foods labelled with the NFA’s dietary guidelines must not mislead consumer regarding the nutritional value of the product as a whole.

Dietary advice must be given so that its meaning is not distorted and it should be clear that the advice stated is one or more of the NFA’s dietary guidelines

The dietary advice must be on the basis of the food content. The claim has to address a nutritional property of the food product in question.

The labelling or marketing must not give the impression that the NFA has approved the use of the advice or recommends a particular food product.

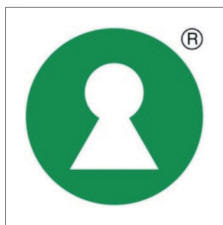
Swedish Keyhole symbol

The labelling is primarily intended to be used by foods carrying the Swedish Keyhole symbol, but can be used for other products as well. The Keyhole symbol has been used in Sweden since 1989 for indicating healthier food products – a sort of a nutrient profile scheme. The conditions concerns how much fat, sugars, salt, dietary fiber and wholegrain may be present in foods with the Keyhole symbol are based on the **Nordic Nutrition Recommendations**, which are founded on scientific research. Food products are categorized and the permitted levels of the mentioned nutrients adapted accordingly. There’s for instance a difference between “soft” bread and crisp bread.



A.H. Meyer
„gesehen in Bern“

The requirements are continuously revised and updated – the latest version is from 2015. The system is voluntary and the symbol used by the food operator at its own responsibility. There have been few violations or misleading use over the years. Since a few years the authorities Denmark, Norway and Iceland have implemented and made available this system as well.



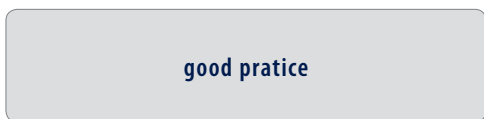
You find an introduction to the keyhole rules [here](#).

Food products carrying the keyhole symbol in conjunction with dietary advice relevant to the product in question will as a rule not be considered misleading. Where the food product does not meet Keyhole rules the authority will make a case by case assessment if the information is misleading or not. The same applies if the food is not covered by a food group Keyhole rules.

Examples of misleading labelling mentioned by the NFA are dietary advice for a breakfast cereal that is high in whole grain, but also contain much sugar. If such cereal labelled with "NFA dietary advice: Switch to whole grain," this would be considered misleading as the consumer would be misled in his/her choice for a healthier diet due to the sugar content.

This initiative has been welcomed by the food industry including The [Swedish Food Federation](#) and the Swedish retail organization [Svensk Dagligvaruhandel](#). This is something they have been asking for, for some time. The industry sees the new possibilities as an important instrument for providing consumers with good dietary advice and in promoting good eating habits.

Properly used, the possibility of having dietary advice with or without the Keyhole symbol could add to consumers' understanding of the connection of eating habits and health as well as being a tool for food operators to enhance trust in their products. Misuse of the advice will of course use the opposite.



The authority's control of the operators will of course include assessment of dietary advice used on pack or in advertising, but it seems important that the industry and its representatives also stay vigilant of misleading labelling and advertising as well. Apart from the obvious interest of protecting consumers this too secures a level competitive playing field. Perhaps

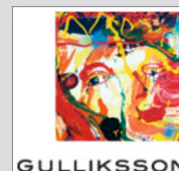
Magnus Friberg

Magnus Friberg is advocate and partner at Gulliksson Advocates, Sweden. Gulliksson Advocates is a full services business law firm with its base in intellectual property and the life sciences.



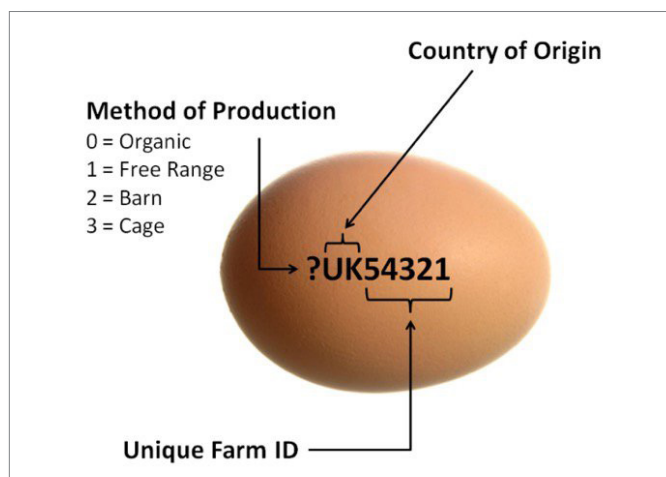
Gulliksson

Gulliksson is the law firm that stands out from the crowd. We are a commercial law firm specialized in intellectual property law, company law, mergers & acquisitions, contracts and litigation. At Gulliksson you will find both advocates, business lawyers and authorized Intellectual Property attorneys. Our unique service mix makes us one of the largest law firms in Sweden with regard to intellectual property and a high growth firm in the commercial law field. Thanks to our full support, you will get even better business opportunities.



initiating a self-regulatory body for assessing misleading food labelling and advertising could be an idea in particular in light of the lack of trust among the consumers for food and the food industry. It's been tried before by the pharma industry and others with success. Faster moving and easier to use measures compared to other legal avenues could serve as a complement to the regular court procedures and also fill the phrase "good practice" substantial with content. A name and shame sanction could prove a sufficient deterrent for most operators.

Here you find a [link to the NFA's guideline](#) for the use of dietary advice on pack – unfortunately in Swedish.



Rethinking

Autor: Alfred Hagen Meyer

Pyrrrolizidine alkaloids in rooibos tea, cyanide in almonds, tropane alkaloids in millet. These generally indicate a spot contamination, i.e. an uneven distribution of the contaminants.

Bitter almonds, in contrast to sweet almonds, contain a high amount of amygdalin, a cyanogenic glycoside that enzymes split during the digestive process into benzaldehyde and toxic hydrocyanic acid. Sweet almond trees also bear a small percentage of bitter almonds (up to 3%, depending on origin), which are virtually indistinguishable from sweet almonds in appearance.

spot contamination

For spot contamination, the well-established sampling procedures for mycotoxin are an adaptable method. In the context of risk-based quality assurance, it is therefore necessary to leverage knowledge of those procedures, specifically, to establish a representative sample and therefrom to generate a representative analysis; this should be based upon the **European Commission Regulation (EC) 401/2006** on the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of mycotoxins in foodstuffs. At the very latest, in the event of a crisis the effect of these measures will prove sustainable. In case the safety of the foodstuff is put into question, the representative sample can be used to challenge the rebuttable presumption (Art. 14, para. 6 **Basic Regulation 178/2002**) that the batch is affected. Risk-based quality assurance is required – rethinking is necessary!

Buchtipps

Tom Hillenbrand | **Der Kaffeedieb**

Wir schreiben das Jahr 1683. Europa befindet sich im Griff einer neuen Droge. Ihr Name ist Kaffee. Sie ist immens begehrt – und teuer, denn die Osmanen haben das Monopol darauf. Und sie wachen streng darüber. Aber ein junger Engländer hat einen waghalsigen Plan: Er will den Türken die Kaffeebohnen abluchsen ...

Lange haben die Europäer das Heidengebräu verschmätzt und lieber Bier getrunken, aber am Ende des 17. Jahrhunderts verfällt Europa dem Kaffee. Philosophen in London, Gewürzhändler in Amsterdam und Dichter in Paris: Sie alle treffen sich in Kaffeehäusern und konsumieren das Getränk der Aufklärung.

Aber Kaffee ist teuer. Und wer ihn aus dem jemenitischen Mokka herausschmuggeln will, wird mit dem Tod bestraft. Der Mann, der es trotzdem wagen will, ist der junge Obediah Chalon, Spekulant, Händler und Filou. Er hätte allen Grund sich umzubringen, nachdem er an der Londoner Börse Schiffbruch erlitten hat. Nur ein großes Geschäft,



ein ganz großes, könnte ihn vor dem Ruin bewahren. Und so geht er aufs Ganze: Mit finanzieller Unterstützung der Vereinigten Ostindischen Compagnie stellt er eine Truppe internationaler Spezialisten zusammen, um den Türken den Kaffee zu klauen. Die spektakuläre Reise scheint zunächst zu gelingen, doch dann sind immer mehr Mächte hinter ihnen her ...

„Tom Hillenbrand schreibt nicht nur einen spannenden Wirtschaftskrimi, sondern auch einen blendend recherchierten, knallprallen Historienroman. Ein großes Lesevergnügen.“ (Der Stern)

Kiepenheuer&Witsch
ISBN: 978-3-462-04851-3
Erschienen am: 10.03.2016
480 Seiten, gebunden mit SU

Preis: Deutschland 19,99 € | Österreich 20,60 €

meyer
rechtsanwälte

Both, legal and science!

meyer. provide comprehensive advice fulfilling the highest standards of quality to national and international enterprises in the food industry and the industries for cosmetics, pharmaceuticals and chemicals. Our offices provide tailor-made and sustainable solutions to clients.

meyer. combine sound and traditional legal advice with an inter-disciplinary approach; close cooperation with their partner meyer.science GmbH enables them to provide legal and scientific advice from a single source.

meyer's advisory services also extend to the areas of food commodity items and other consumer products such as toys and textiles, focusing on issues of product safety, responsibility and liability as well as risk assessment. In the area of pharmaceuticals one of the predominant questions is the distinction between pharmaceuticals and other products such as foods, as well as the law governing advertising for medicaments.

meyer's clients profit from the close cooperation between our offices and from a broad network of European and international experts enabling us to incorporate the particularities of the relevant markets into our considerations.

meyer.rechtsanwälte Partnerschaft mbB
Sophienstrasse 5, D - 80333 Munich
Fon +49 (0)89 8563880-0
www.meyerlegal.de

News from the European Court of Justice concerning food law

Autor: Bärbel Hintermeier, LL.M. (Dresden/Exeter) | meyer.rechtsanwaelt.de

Judgment of the Court in Case C-113/15 of September 22nd, 2016 Breitsamer und Ulrich GmbH & Co. KG vs Landeshauptstadt München

Reference for a preliminary ruling concerning the Directive 2000/13/EC with respect to the labeling and presentation of foodstuffs – Article 1(3)(b) – Concept of ‘prepackaged foodstuff’



Along with this judgment the following difficulties concerning the provision of food information for **single-service packages** arise:

single-service packages are prepacked

The definition of the **Regulation (EU) No 1169/2011** (before Directive 2000/13/EC) for prepackaged foodstuff is:

‘prepacked food’ means any single item for presentation as such to the final consumer and to mass caterers, consisting of a food and the packaging into which it was put before being offered for sale, whether such packaging encloses the food completely or only partially, but in any event in such a way that the contents cannot be altered without opening or changing the packaging.

The European Court of Justice ruled that also single-service packages such as for honey or marmalade are to be seen as prepackaged foodstuff in the sense of the Directive (now Regulation 1169/2011).

With this ruling the Court contradicts the opinion of the European Commission from January 2013 where it was stated that single-service packages such as Marmalade or honey are not to be seen as prepackaged foodstuff (**Kommission „Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011“**).

Significance for practice

Due to Article 12 Section 2 Regulation No 169/2011 mandatory food information shall appear directly on the package

or on a label attached thereto. According to the Ruling of the ECJ mandatory food information has to appear also on single-service packages.

.....

Judgment of the Court in Case C-19/15 of July 14th, 2016 Verband Sozialer Wettbewerb eV vs Innova Vital GmbH

Reference for a preliminary ruling — Consumer protection — Regulation (EC) No 1924/2006 — Nutrition and health claims made on foods — Article 1(2) — Scope — Foods to be delivered as such to the final consumer — Claims made in a commercial communication addressed exclusively to health professionals

Within this judgment the Court ruled that **Article 1(2) of Regulation (EC) No 1924/2006** of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods, as amended by Commission Regulation (EU) No 1047/2012 of 8 November 2012, must be interpreted as meaning that nutrition or health claims made in a commercial communication on a food which is intended to be delivered as such to the final consumer, if that communication is addressed not to the final consumer, but exclusively to health professionals, falls within the scope of that regulation.

The Courts reasoning were based on the following:

In fact, due to the Courts decision, Article 5(2) of Regulation No 1924/2006 must be understood in the sense that it applies if the nutrition and health claims are communicated directly to the final consumer, to enable him to make choices in full knowledge of the facts. In a case such as that in the main proceedings, the document containing any objective information from food business operators about new scientific developments involving the use of technical or scientific terminology is not to be submitted as such to the final consumer, but is sent to health professionals who are implicitly invited to recommend the food covered by the claims to that consumer.

communication addressed to health professionals

Moreover, recital 4 of Regulation No 1924/2006 states that it should not apply to claims which are made in non-commercial communications, such as dietary guidelines or advice issued by public health authorities and bodies, or non-commercial communications and information in the press and in scientific

publications. Consequently, that regulation does not preclude the objective information for health professionals about new scientific developments, involving the use of a technical or scientific terminology, in the situation where the communication is of a non-commercial nature.

.....

Judgment of the Court in Case C-75/15 of January 21st, 2016 Viiniverla Oy vs Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimuskeskus — Valvontavirasto

Reference for a preliminary ruling — Protection of geographical indications of spirit drinks — Regulation (EC) No 110/2008 — Article 16(b) — Evocation — Cider spirits produced in Finland and placed on the market as ‘Verlados’ — Protected geographical indication ‘Calvados’

Within this judgment the Court ruled the following:

1. Article 16(b) of Regulation (EC) No 110/2008

of the European Parliament and of the Council of 15 January 2008 on the definition, description, presentation, labeling and the protection of geographical indications of spirit drinks and repealing Council Regulation (EEC) No 1576/89 must be interpreted as meaning that, in order to assess whether there is an ‘evocation’ within the meaning of that provision, the national court is required to refer to the perception of the average consumer who is reasonably well informed and reasonably observant and circumspect, that concept being understood as covering European consumers and not only consumers of the Member State in which the product giving rise to the evocation of the protected geographical indication is manufactured.



2. Article 16(b) of Regulation No 110/2008 must be interpreted as meaning that, in order to assess whether the name ‘Verlados’ constitutes an ‘evocation’ within the meaning of that provision of the protected geographical indication ‘Calvados’ with respect to similar products, the referring court must take into consideration the phonetic and visual relationship between those names and any evidence that may show that such a relationship is not fortuitous, so as to ascertain whether, when the average European consumer, reasonably well informed and reasonably observant and circumspect, is confronted with the name of a product, the image triggered in his mind is that of the product whose geographical indication is protected.

Verlados = Calvados

3. Article 16(b) of Regulation No 110/2008 must be interpreted as meaning that the use of a name classified as an ‘evocation’ within the meaning of that provision of a geographical indication referred to in Annex III to that regulation may not be authorised, even in the absence of any likelihood of confusion.

In summary:

In connection with prohibited allusions to protected geographical indications (for spirit drinks) the ECJ refers to the reasonably observant and circumspect average EU consumer who could be misled due to deliberately chosen phonetic or visual similarities. Here, four identical letters as -ados in the case of “Verlados” sufficient. The other versions of the ECJ suggest that he far interpreted the term “reference” to prevent the consumer from being misled.

According to the established guidelines by the ECJ in this judgment, it can be assumed that the Finnish court will ultimately actually prohibit the designation ‘Verlados’. The respective decision is not known yet.

.....

Bärbel Hintermeier, LL.M.

Bärbel Hintermeier is an attorney and master of law (in intellectual property law) specializing in the law of food. She advises international and national clients on general matters, labeling and advertisement issues.

She is also one of the experts at [meyer.rechtsanwaelte](http://meyer.rechtsanwaelte.com) for risk assessment and crisis management with specific experience in product recalls and warnings.



More articles from **meyer.** on 

Implementation of EU Regulation No 609/2013 in Poland.

A revolution or legislative deadlock?

Autors: *Grażyna Oseka & Jowita Prokop | Foodie sp. z o.o. sp. k.*

European Regulations on foods for particular nutritional uses were implemented in the Polish legal system under the 2006 Food and Nutrition Safety Act (dated 25 August 2006, Journal of Laws 2015.594) and the 2010 Minister of Health Regulation on Foods for Particular Nutritional Uses (dated 16 September 2010, Journal of Laws 2015.1026).

Both of the above-mentioned legal acts use the term “foods for particular nutritional uses”. The legislator also uses a categorisation of listed products that became ineffective on 20 July 2016. No legislative initiative regarding a novelty of the said legal acts has been taken to date.

re-classified as fortified food

Nevertheless, the Chief Sanitary Inspector, as an authority in charge of food safety in Poland, notifies companies that as of the effective date of **Regulation No 609/2013**, products which used to be classified as “foods for particular nutritional uses” should be adjusted to the new EU Regulation.

Most of foodstuffs will need to be re-classified as, for instance, fortified foods, to comply with the new regulations, in some cases, a change in the composition will be required and all of them will have to have their labelling corrected. Some products will have to find a new legal safe haven in each of the EU member states. For instance, certain products for infants and small children which used to be marketed as children’s foods for particular uses can be treated as food supplements by the Polish administrative authorities and thus will require a new notification.

Under the procedures set out in the Food and Nutrition Safety Act, certain types of foodstuffs such as fortified foods or food supplements, when launched to the market for the first time, should be notified to the Chief Sanitary Inspector (GIS). A change in the product qualification also needs to be notified to GIS, even if a given product has already been notified, for instance, as other foodstuffs intended for children.

The described changes in the labelling and product composition, as well as the notification requirements are burdensome

for the companies, especially given the costs to be incurred and the prolonged procedures, as well as the legal uncertainty as to the final opinion of the authorities. Additionally, the product cannot be reclassified automatically, which may pose further problems.

milk-based products for children

An example can be milk-based products intended for small children.

Pursuant to Directive No 2009/39/EC and Directive No 2006/125/EC, the described products were classified as foods for particular nutritional uses, as infant formulae or other foods for particular nutritional uses which do not belong to any of the categories listed in the Directive but meet the general definition.

.....

GUM in Poland

The growing up milk (GUM) is commonly described as “ready-made milk” in Poland. As of 20 July 2016, the said products, regardless of the previously followed practice, are treated as fortified foods and not as foods for particular nutritional uses for infants. Consequently, the terms set for the use of nutritional and health claims for such products have changed. They are mostly based on PRIs (Population Reference Intake) set in **Regulation No 1169/2011**, which are thus much higher than the reference intakes for infants and small children set in Annex V to Directive No 2006/125/EC or Annex VII to **Regulation No 2016/127**.

As a result, the intake levels for vitamins and minerals in numerous products, e.g.: in milk-based products intended for small children, will have to be raised to be eligible for the use of claims under **Regulation No 1924/2006**. For instance, the health claim: „iron supports the normal cognitive development in children” can be used only if the product contains at least 7.5% PRI of iron (the minimum value set for beverages).

In order to meet the requirements set for the use of the above claim, the GUM, which was classified as foods for particular nutritional uses before 20 July 2016, had to contain 0.6 mg of

iron (the PRI for children is ca. 8 mg). Following its new classification as fortified foods, it should contain almost twice this amount, i.e. no less than 1.05 mg of iron (the PRI for the general population is 14 mg). The increase of the intake levels may, however, be problematic from the point of view of health. Adding more vitamins to an increasing number of products consumed by children only for the purpose of gaining marketing advantages, i.e. to be able to make nutritional and health claims, can result in the dosage cumulation and consequently, pose a threat to the small children's health.

health claims

The absence of relevant changes in the Polish regulations made them inconsistent with the EU law. Furthermore, it is uncertain how the inspection authorities, especially the Chief Sanitary Inspector, are going to proceed, even more so as many manufacturers are not interested in their products being reclassified. In view of the above described complications and advantages of retaining the previous category, some companies may try to use the obsolete Polish regulations as a way of maintaining the status quo.

.....

Free movement of goods and technical barriers to trade

The need to maintain a special status for children's beverages can be met by the national legislation. National regulations can set special requirements to maintain, to a certain extent, the special status of GUM or other foods that are no longer subject to Regulation No 609/2013.

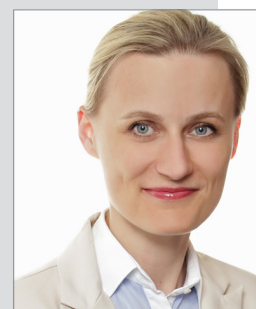
Pursuant to article 2 section 2 of Treaty on the Functioning of the European Union, the national law can be legislated and adopted to the extent that is not regulated by the EU law. The truth is that as of 20 July 2016, products that were previously covered by the definition of foods for particular nutritional uses, e.g.: food for sportsmen or GUM, will no longer be regulated by the EU law. Theoretically, this opens the possibility to introduce the relevant national regulations.

The national law should, however, be consistent with the basic standards governing the EU legal system, primarily with the principle of the free movement of goods (article 26 section 2, article 28, article 34 and article 35 of the Treaty). An exception to the above rule can be applied only in the case of health considerations.

Setting the relevant levels of residues of certain contaminants, pesticides or the maximum levels of vitamins and minerals, e.g.: in the foods intended for children, can be deemed health considerations. Infants and little children are an especially vulnerable consumer group and the foods intended for them should meet higher standards than those intended for general consumption. Foods for sportsmen is often associated with

Grażyna Oseka

She specializes in issues connected with borderline products, health claims and also novel food. She is an external expert of the Office for Registration of Medicinal Products, Medical Devices and Biocidal Products. In her capacity of a consultant, she collaborates with the food industry and the pharmaceutical industry, implementing numerous projects, connected, among others, with the qualification of products, introducing them in the market, and also with marking, presenting and advertising. She has participated in the works of a working group for novel food of the European Commission in Brussels.



She graduated as a food technologist, and completed studies at the Faculty of Food Technology of the Warsaw University of Life Sciences in Warsaw.

Email: grazyna.oseka@foodie.pl

Jowita Prokop

For little fewer than 5 years, she has been dealing with the issues of food labelling and food quality. She is the co-author of publications in the field of food law. She delivers lectures at training events concerning food labelling and official controls. Her professional experience has been gained in Warsaw law firms and at the Main Inspectorate of Agricultural and Food Quality, where she was responsible for works of the Food Fraud Contact Point. She was participating in works of European Commission. She graduated as a lawyer from the Faculty of Law and Administration at the Warsaw University.



Email: jowita.prokop@foodie.pl

special nutritional values and health-giving properties. It can be misleading for the consumers when general requirements will be applied to such foods. Consequently, some member states can be interested in amending Regulation No 1333/2008, Regulation No 396/2005 or Regulation No 1881/2006.

food for sportsmen

Even assuming that changes can be made at the national level, such regulations can be classified as technical barriers to trade. Pursuant to article 5 section 2 of the TRIS Regulation (Directive No 2015/1535 on information in the field of technical regulations and of rules on Information Society services), such draft regulations should be notified to the EU Commission.

With the draft being filed and the relevant procedure being started, both the EU Commission and the member states can submit their comments on the draft national regulations or file an objection. Such draft can be even stopped by the Commission (Article 6 of Directive No 2015/1535).

.....

Summary

Numerous various products available on the European market are referred to as "foods for particular nutritional uses". Some of them are, actually, products intended for general consumption. An excessive use of the above category was one of the reasons why the EU Commission (Report From The Commission To The European Parliament And The Council on young child formulae, Brussels, 31.3.2016) and EFSA (Scientific Opinion on nutrient requirements and dietary intakes of infants and young children in the European Union, EFSA Journal **2013;11(10):3408**) reduced the number of categories of the "foods for particular uses" and removed the general term of "foods for particular nutritional uses" from regulations. Even if the reasoning for such decision is quite clear, not all legal acts

Foodie Sp. Z o.o. sp.k.

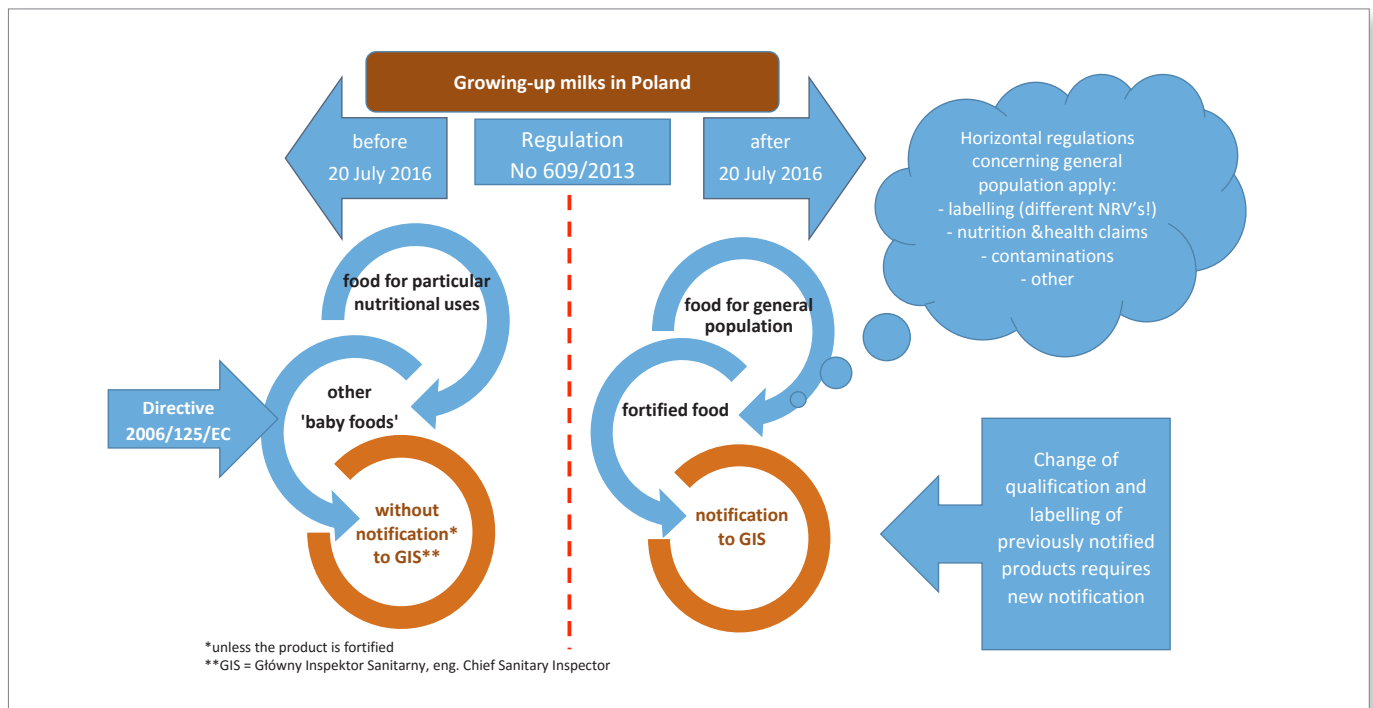
The Foodie company is a specialized consulting firm dealing with a broad field of consulting within food law, cosmetic law, as well as regulations concerning pharmaceutical products and medical devices. The consulting services of Foodie encompass not only legal advice, but, first and foremost, a content-related and practical approach to every single problem. Foodie consultants have experience in drawing up applications, and also carrying out required procedures regarding novel food, food additives and also in determining the status of products or ingredients and food labeling, including food supplements and foods for special medical purposes.

Website: www.foodie.pl



have been adjusted to the changes introduced under Regulation No 609/2013. Some products intended for small children will be subject to the same regulations as the foods for adults. The above may raise health concerns. The solution could be to introduce the relevant national regulations. This, however, may be challenged by the other EU member states, especially by the EU Commission.

.....



Die Revision des Diätrechts

Authors: Christina Bauer, Uta Verbeek | meyer.science GmbH

Säuglingsanfangs- und Folgenahrung

Nach über dreißig Jahren wurde das Konzept der Lebensmittel für eine besondere Ernährung (sog. diätetische Lebensmittel) auf europäischer Rechtsebene aufgegeben und durch das neue Konzept der „Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen (FSG)“ ersetzt.

Was hat dies zur Folge für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung?

Zum Geltungsbeginn der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen wurde die bisherige Rahmenrichtlinie 2009/39/EG am 20. Juli 2016 aufgehoben und mit ihr auch – zuzüglich der Übergangfristen der delegierten Rechtsakte – alle derzeit geltenden Richtlinien im Bereich der „diätetischen Lebensmittel“ (Art. 20 VO 609/2013), darunter die Richtlinie 2006/141/EG über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung.

FSG

.....

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 2016/127

Ergänzend zur VO (EU) Nr. 609/2013 in Bezug auf die besonderen Anforderungen an die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung erließ die EU Kommission auf Basis der Ermächtigung gemäß Art. 11 (1) FSG-VO 609/2013 die delegierte Verordnung (EU) Nr. 2016/127.

Diese delegierte VO 2016/127 für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gilt ab dem 22. Februar 2020, außer für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung hergestellt aus Proteinhydrolysaten, für welche die VO ab dem 22. Februar 2021 gilt (Art. 14 VO 2016/127).

Anzumerken ist, dass die in der delegierten VO 2016/127 geltenden Lebensmittel bereits vor Geltungsbeginn der del. VO 2016/127 gemäß diesen neuen Vorschriften in den Verkehr gebracht werden dürfen – vorausgesetzt die Produkte entsprechen vollständig den neuen Vorschriften. Zulässig ist es nicht, Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, die teilweise dem bisher geltenden Recht und teilweise den neuen Vorschriften in der delegierten VO entsprechen. Diese Übergangsregelungen stellte die EU Kommission in einem Schreiben an das BMEL Ende Februar 2016 klar.

.....

Zusammensetzung

Im Rahmen der Revision des Diätrechts und des Erlasses der delegierten VO 2016/127 beauftragte die EU-Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) mit der Erstellung von aktuellen wissenschaftlichen Empfehlungen zur Grundzusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung. Dies, da die derzeit noch geltenden Anforderungen zur Zusammensetzung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäß der Richtlinie 2006/141 auf einer Bewertung des Scientific Committee on Food (SCF) aus dem Jahr 2003 basieren (SCF/CS/NUT/IF/65 Final) und daher diese im Licht neuer Erkenntnisse überarbeitet und an den aktuellen Wissensstand angepasst werden sollten. Auf Basis dieser von der EFSA verfassten Stellungnahme (EFSA Journal 2014;12(7):3760) wurden die in der delegierten VO 2016/127 definierten Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung festgesetzt. Einige Anforderungen sind daher abweichend von den derzeit gemäß Richtlinie geltenden Vorgaben; im Folgenden sind beispielhaft einige herausgegriffen.

- Zusatz von **L-Carnitin** zu jeglicher Art von Säuglingsanfangsnahrung verpflichtend

Während nach noch derzeit gültiger Rechtslage (RL 2006/141/EG) ein Zusatz von L-Carnitin lediglich zu Säuglingsanfangsnahrung, hergestellt aus Sojaprotein und Proteinhydrolysaten, vorgeschrieben ist, ist der Zusatz gemäß der delegierten Verordnung für jegliche Art von Anfangsnahrung verpflichtend – folglich auch für Anfangsnahrung auf Basis von Kuhmilch- und Ziegenmilchprotein. Die EFSA begründet den obligatorischen Zusatz, auch bei tierischen Proteinquellen, mit einer aus Verdünnungs- und Fraktionierungsvorgängen resultierenden Abnahme des natürlichen Carnitins bei der Herstellung von Anfangsnahrung.

- Zugabe von **Docosahexaensäure (DHA)** in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung verpflichtend

Nach der derzeit gültigen Rechtslage (RL 2006/141/EG) ist die Zugabe von DHA auf freiwilliger Basis zulässig. Gemäß der Anforderungen der delegierten VO 2016/127 wird die Zugabe von DHA sowohl für Säuglingsanfangsnahrung als auch für Folgenahrung verpflichtend. Die Begründung der EFSA-Empfehlung für einen obligatorischen Zusatz basiert unter anderem auf der strukturellen Rolle von DHA im Nervengewebe und in der Netzhaut



sowie der Beteiligung von DHA an einer normale Gehirn- und Sehentwicklung.

- Maximum des **Proteingehalts** erniedrigt

Sowohl für Säuglingsanfangsnahrung als auch für Folgenahrung ist gemäß den Anforderungen der delegierten VO 2016/127 ein maximaler Proteingehalt von 0,6 g/100 kJ bzw. 0,67 g/100 kJ einzuhalten. Ersteres gilt für Nahrung basierend auf Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen; letzteres für Nahrung auf Basis von Sojaproteinisolaten oder Proteinhydrolysaten. Die EFSA begründet die Herabsetzung des maximalen Proteingehaltes mit einer fehlenden physiologischen Notwendigkeit zur Aufnahme höherer Proteingehalte, wie derzeit noch nach RL 2006/141/EG zugelassen

- Änderung bzgl. Anforderungen an den **Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen**

Beispielsweise wurde die minimale Anforderung an den Gehalt von Vitamin D in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung von 1 µg je 100 kcal auf 2 µg je 100 kcal erhöht. Ebenso wurde der Mindestgehalt für Kupfer in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf 60 µg je 100 kcal festgelegt, statt der derzeit in der RL 2006/141 geforderten 35 µg je 100 kcal.

Hinsichtlich der Anforderungen an **Nahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten** weist die delegierte VO im Vergleich zur RL 2006/141 erhebliche Änderungen auf. Die Eignung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung ist durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten nachzuweisen. Der Nachweis der Eignung erfolgt in Bezug auf die zu erwartenden Vorteile und Sicherheitserwägungen; so auch entsprechend für Nahrungen, hergestellt aus Proteinhydrolysaten.

Derzeit ist lediglich ein Proteinhydrolysat von der EFSA positiv bewertet worden und gemäß VO 2016/127 für den Einsatz in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung zugelassen, i.V.m. den Spezifikation definiert im Anh. I & II Nr. 2.3. VO 2016/127. Jegliche andere Nahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten, deren Proteinhydrolysat-Spezifikation sich von dem bereits positiv bewerteten Proteinhydrolysat unterscheidet, muss zunächst von der EFSA hinsichtlich der Eignung, sprich der zu erwartenden Vorteile sowie der Sicherheit, bewertet werden, bevor es von Seiten der EU-Kommission genehmigt werden könnte, d.h. in die VO 2016/127 als Protein-Quelle – inklusive Spezifikationen – aufgenommen werden könnte.

Proteinhydrolysate

Des Weiteren ist derzeit für Säuglingsanfangsnahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten gemäß Anhang IV RL 2006/141/

Uta Verbeek



Uta Verbeek, Ph.D., is the managing director of meyer.science GmbH. She is a pharmacist and holds a Ph.D. in pharmacology and toxicology. Mrs. Verbeek gained her knowledge and experiences from working in various sectors of the pharmaceutical industry, amongst others regulatory, medical and clinical affairs. Since 2010 she works as consultant for food, cosmetic and pharmaceutical companies. The focus of her consulting work lies on borderline issues, health claims, dietetic foods, novel foods, food contact materials and risk assessment.

EG die Nutzung einer gesundheitsbezogenen Angabe bezüglich der Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine unter Einhaltung der in RL 2006/141 festgelegten Voraussetzungen zulässig. Die delegierte VO 2016/127 hingegen setzt fest, dass gesundheitsbezogene Angaben für Säuglingsanfangsnahrung nicht zulässig sind (Art. 8). Nichtsdestotrotz arbeitet die EFSA derzeit an einer Leitlinie, die Lebensmittelunternehmen die Art der Daten vorgeben soll, welche in Form eines Dossiers eingereicht werden können/sollen, damit die EFSA auf dieser Basis evaluiert, ob ein bestimmtes Proteinhydrolysat das Risiko der Entwicklung einer Allergie auf Milchproteine reduziert. In welcher Art Eltern und Betreuer über diese dann möglicherweise von der EFSA als positiv bewertete Eigenschaft des Erzeugnisses „angemessen informiert“ werden können, wird derzeit noch von der EU-Kommission geprüft.

Eine weitere Neuerung im Bereich der aus Proteinhydrolysaten hergestellten Nahrungen betrifft die Meldung des Inverkehrbringens. Künftig besteht die Verpflichtung einer Notifizierung nicht nur für Säuglingsanfangsnahrung, sondern auch für aus Proteinhydrolysaten hergestellte Folgenahrung (Art.12 (2)).

.....

Nährwert und gesundheitsbezogene Angaben

Während im Rahmen des bisherigen Diätrechts bestimmte nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben für Säuglingsanfangsnahrung unter Berücksichtigung der festgelegten Bedingungen zugelassen sind, ist - wie oben bereits erwähnt - gemäß Art. 8 der neuen delegierten Verordnung (EU) Nr. 2016/127 die Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben für Säuglingsanfangsnahrung unzulässig.

Health Claims



Abweichend hiervon ist eine nährwertbezogene Angabe im Hinblick auf das zukünftig verpflichtende Vorhandensein von Docosahexaensäure (DHA) für Säuglingsanfangsnahrung zulässig („enthält Docosahexaensäure (gesetzlich für Säuglingsanfangsnahrung vorgeschrieben)“ oder „enthält DHA (gesetzlich für Säuglingsanfangsnahrung vorgeschrieben)“). Allerdings ist diese Angabe mit einer Übergangsregelung versehen, denn gemäß Art. 9 VO 2016/127 darf diese nur verwendet werden für Säuglingsanfangsnahrung, die vor dem 22. Februar 2025 in Verkehr gebracht wird.

Überdies sind für Säuglingsanfangs- sowie Folgenahrung die Hinweise „nur Laktose enthalten“ sowie „laktosefrei“ weiterhin zulässig, sofern die festgesetzten Bedingungen eingehalten werden. Schon bislang waren diese Angaben kraft Anordnung aus dem Rechtsbereich gesundheitsbezogener Angaben ausgenommen und der Kategorie der Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, zugeordnet (vgl. Egr. 22 der HCVO 1924/2006).

Galaktosämie

Wird der Hinweis „laktosefrei“ verwendet für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, die aus anderen Proteinquellen als Sojaproteinisolaten hergestellt werden, so ist zukünftig der zusätzliche Hinweis „für Säuglinge mit Galaktosämie nicht geeignet“ anzufügen. Personen, die an Galaktosämie leiden, reichern aufgrund genetischer Enzymdefekte im Galaktose-Metabolismus vermehrt Galaktose an, was Schäden an verschiedenen Organismen zur Folge hat. „Laktosefreie“ Nahrungen, deren Laktose-Fraktion durch das Enzym Laktase in die Monosaccharide Glucose und Galaktose gespalten wurde, sind daher für an Galaktosämie leidende Säuglinge nicht geeignet. Soja

meyer science

meyer.science provides comprehensive regulatory and scientific advisory services for national and international food, cosmetic and pharmaceutical companies. meyer.science provides support in all phases of product development, and in particular in the following areas:

Furthermore, their service also covers food contact materials, and consumer products such as toys and textiles. Additional value to company's business can be offered due to our inter-disciplinary support: comprehensive regulatory and scientific consulting combined with legal advice from meyer.lawyers offered under one roof.

meyer.science GmbH
Sophienstrasse 5
D - 80333 Munich
www.meyerscience.de

allerdings enthält natürlicherweise weder Lactose noch Galaktose, so dass diese Nahrungen auch bei Säuglingen mit Galaktosämie verwendet werden können.

.....

Kennzeichnung

Auch Änderungen bezüglich von der Lebensmittelinformationsverordnung VO 1169/2011 (LMIV) abweichender Kennzeichnungsvorgaben sind zukünftig zu beachten (Art. 6 und 7 Del. VO 2016/127); so ist beispielsweise eine Wiederholung von Nährwertangaben auf dem Etikett nicht mehr zulässig (Art. 7 (3) Del. VO 2016/127).

.....

A GUIDE TO COMMON HOUSEHOLD PLASTICS

Plastics are substances called polymers – these are long, chain-like molecules, formed from many smaller molecules. We use a number of different plastics in our day-to-day lives. This graphic looks at uses of the most frequently encountered, along with their chemical structures.

<p>PE POLYETHENE</p> $\left[\begin{array}{c} \text{H} & \text{H} \\ & \\ \text{---C---C---} \\ & \\ \text{H} & \text{H} \end{array} \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>Polyethene is the most produced plastic, and comes in a number of different forms, including high density polyethene (HDPE) and low density polyethene (LDPE). It is used in plastic bags, bottles, plastic films, piping, and toys. It is not biodegradable.</p>	<p>PP POLYPROPENE</p> $\left[\begin{array}{c} \text{H} & \text{CH}_3 \\ & \\ \text{---C---C---} \\ & \\ \text{H} & \text{H} \end{array} \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>Polypropene is particularly resistant to heat, physical damage, and corrosion. As a consequence, it is commonly used in food containers, carpets and rugs, ropes, plastic furniture, and piping. It's also used to make items for medical or laboratory uses.</p>	<p>PVC POLYVINYLCHLORIDE</p> $\left[\begin{array}{c} \text{H} & \text{Cl} \\ & \\ \text{---C---C---} \\ & \\ \text{H} & \text{H} \end{array} \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>PVC comes in both rigid and flexible forms. In its rigid form, it can be used for window and door frames, piping and bank cards. By adding plasticisers, a more flexible form can be obtained, which is used in electric cable insulation, and as a rubber substitute.</p>	<p>PET POLYETHYLENE TEREPHTHALATE</p> $\left[\text{O} - \text{C}_6\text{H}_4 - \text{C}(=\text{O}) - \text{O} - \text{C}_2\text{H}_4 - \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>PET is a lightweight polymer, and comes in forms of varying rigidity. It's commonly used for plastic drink bottles, and also for clothing fibres (where it's often referred to generally as 'polyester'). Additionally, it's used in ready meal packaging and tapes.</p>
<p>PS POLYSTYRENE</p> $\left[\begin{array}{c} \text{H} & \text{C}_6\text{H}_5 \\ & \\ \text{---C---C---} \\ & \\ \text{H} & \text{H} \end{array} \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>Polystyrene is one of the most widely used plastics. It's used in its solid form to produce plastic cutlery, CD cases, and disposable razors, whilst as a foam it's used in packing materials, building insulation, and foam containers for food and drink.</p>	<p>PTFE POLYTETRAFLUOROETHENE</p> $\left[\begin{array}{c} \text{F} & \text{F} \\ & \\ \text{---C---C---} \\ & \\ \text{F} & \text{F} \end{array} \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>PTFE's well-known brand name is Teflon. It's a very unreactive polymer, and is used in non-stick coatings on cookware. Gore-tex fabrics also contain PTFE-based fibres. It also has applications as a lubricant, and as insulation for electric wires and cables.</p>	<p>PA NYLON (POLYAMIDE)</p> $\left[\text{H} - (\text{CH}_2)_x - \text{N} - \text{C}(=\text{O}) - (\text{CH}_2)_y - \text{C}(=\text{O}) - \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>Nylon actually refers to a family of polymers; nylon 6-6 is shown here. It was originally intended as a synthetic silk replacement, for military applications such as parachutes. Today, it is used in clothing, guitar strings, and fishing lines.</p>	<p>PU POLYURETHANE</p> $\left[\text{H} - \text{N} - \text{C}(=\text{O}) - \text{O} - \text{R} - \text{O} - \text{C}(=\text{O}) - \text{N} - \right]_n$ <p>Icons: </p> <p>Polyurethanes are also a family of polymers; the R group in the structure above varies. Their uses include foam seatings for both furniture & cars, non-latex condoms, shoe soles, football coverings, skateboard and roller-blade wheels, and some varnishes.</p>

© COMPOUND INTEREST 2015 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | Twitter: @compoundchem | Facebook: www.facebook.com/compoundchem
CC Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence. Photo: CC-BY licence. Pump Aid: <https://www.flickr.com/photos/worldwaterday/8534578744>

Sensory Claims - eine geschmeidige Werbestrategie?

Autor: *Dr. Stephanie Reinhart* | *meyer.rechtsanwälte*

Weinliebhaber und Kaffeetrinker kennen es längst, immer häufiger werden sensorische Produktbeschreibungen sog. Sensory Claims nun auch bei anderen Lebensmitteln eingesetzt. Auf dem stark umkämpften Lebensmittelmarkt kommt der Beschreibung herausragender, wertgebender Qualitätseigenschaften eine besondere, absatzsteigernde Bedeutung zu. Deshalb finden sich in den Supermarktregalen immer häufiger knusprige Flakes, cremige Joghurts, knackige Äpfel, zart-schmelzende Desserts und feurige Saucen.

Beispiele aus der Werbepaxis:

- „zart-schmelzend“ für eine Mousse au Chocoolat
- „exotisch, fruchtig, spritzig“ für ein Fruchtsaftgetränk mit 50 % Molke;
- „mild und locker“ für ein Bauernmischbrot
- „herzhaft und saftig“ für ein Roggenmischbrot
- „quarkig“ für ein Joghurterzeugnis
- „crispy crunchy“ für einen Schokoriegel mit Erdnüssen
- „Der Sahnige – Mit bestem Rahm verfeinert“ für einen Frischkäse
- „frisch und leicht“ für eine Buttermilch
- „unser bester Geschmack“ für einen Olivenölaufstrich
- „keiner schmeckt mir so wie dieser“ als ergänzende Werbeaussage
- „verbesserte Rezeptur“ für diverse Produkte

Für die werbenden Unternehmen stellt sich die Frage, in welchem Umfang diese sensorischen Produktbeschreibungen zulässig sind.

Rechtliche Vorgaben

Anders als für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, deren Verwendung in der sog. Health-Claims Verordnung (**HCVO 1924/2006**) geregelt ist, sind sensorische Werbeaussagen nicht gesondert reglementiert.

Irreführung

Den rechtlichen Rahmen für Sensory Claims gibt das Lauterkeitsrecht vor, im Lebensmittelrecht konkretisiert durch das allgemeine Irreführungsverbot in Art. 7 der LebensmittelinformationsVO (**LMIV 1169/2011**). Demnach dürfen Informationen über

Lebensmittel „nicht irreführend sein, insbesondere in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung;“ (Art. 7 Abs. 1 lit. a LMIV).

Sensory Claims würden den Verbraucher über die **Beschaffenheit** des Lebensmittels in die Irre führen, wenn der Ist-Zustand des Lebensmittels von dem beschriebenen Soll-Zustand abweicht und dadurch bei den angesprochenen Verkehrskreisen unzutreffende Vorstellungen über das Lebensmittel hervorgerufen werden können (Meyer in **Meyer/Streinz LFGB** § 11 Rn. 18, 54). Aussagen, die ein Unternehmen zur Beschaffenheit eines Produkts macht, sind für die angesprochenen Verkehrskreise von wesentlicher Bedeutung, da von diesen Aussagen auf bestimmte Eigenschaften des Lebensmittels geschlossen wird. Zu den Eigenschaften eines Lebensmittels gehört insbesondere deren stoffliche Zusammensetzung, und dazu zählt auch der Geschmack (Meyer/Reinhart in **Fezer, Lauterkeitsrecht**, S 4 Rn.180).

Werden Sensory Claims zur **Bezeichnung** des Lebensmittels verwendet, dürfen diese Aussagen ebenfalls nicht irreführend in Bezug auf die Art und Identität des Lebensmittels sein, wie „quarkig“ für ein Joghurterzeugnis (ohne Quark). Das betrifft Produktbezeichnungen ebenso wie Gattungs- und Phantasiebezeichnungen und hat insbesondere Bedeutung für die nach Art. 9 Abs. 1 lit. a LMIV zwingend erforderliche, verkehrsübliche oder beschreibende Bezeichnung des Lebensmittels.

vergleichende Werbung

Die getätigten Aussagen müssen **zutreffend, klar** und für die Verbraucher **leicht verständlich** sein (Art. 7 Abs. 2 LMIV 1169/2011). Das werbende Unternehmen sollte deshalb die verwendeten Sensory Claims durch entsprechende Ergebnisse aus Konsumententests und/oder eigenen Dokumentationen belegen können. Vergleichende Sensory Claims, wie z.B. „nie war [...] cremiger“, können zudem an den Maßstäben für die Zulässigkeit **vergleichender Werbung** nach § 6 UWG zu messen sein, wenn Bezüge zu Lebensmitteln von Wettbewerbern erkennbar wären. Zulässig wäre dann solch eine vergleichende Werbung, wenn sie u.a. wesentliche, relevante, nachprüfbar und typische Eigenschaften der Produkte vergleicht und nicht irreführend ist.

Zur **Dokumentation und Bestätigung** der sensorischen Werbeaussagen können Unternehmen auf Verfahren aus der Lebensmittelensorik zurückgreifen, die sich sowohl in der Produktentwicklung als auch in der Qualitätssicherung fest etabliert haben. Die einfach beschreibende Prüfung (**DIN 10964-2014-11**) kann insbesondere zur Beschreibung individueller sensorischer Eigenschaften von **sinnlich objektiv wahrnehmbaren** sensory claims wie „nussig“, „würzig“ oder „saftig“ herangezogen werden.

Hedonische Sensory Claims, die eine nicht objektiv wahrnehmbare Beliebtheit ausdrücken, wie z.B. „angenehmer Geschmack“ oder „lecker und verführerisch“, können mit Hilfe der CATA-Methode (Check All That Apply) evaluiert werden. Diese Methode eignet sich insbesondere auch zur Erfassung von Konsumentenurteilen.

Die sog. Konsensprofil-Prüfung (**DIN EN ISO 13299:2016-09**) kann darüber hinaus zum Vergleich von Intensitätsergebnissen verschiedener Produkte herangezogen werden. Das ist vor allem für **vergleichende** sensory claims interessant, wie „knuspriger als“, „jetzt noch würziger“ (zu den Einzelheiten vgl. **DLG-Expertenwissen 15/2015**) interessant.

Beurteilung der Werbeaussagen

Sensory Claims, die sich auf sinnlich wahrnehmbare Eindrücke beziehen und zulässig sind, wenn die Aussagen durch eine entsprechende Produktentwicklung und -analyse belegt werden können:

- „zart-schmelzend“ für eine Mousse au Chocoolat
- „exotisch, fruchtig, spritzig“ für ein Fruchtsaftgetränk mit 50 % Molke
- „mild und locker“ für ein Bauernmischbrot
- „herzhaft und saftig“ für ein Roggenmischbrot

Besonderheiten gelten für folgende Sensory Claims:

- „quarkig ohne Quark“ für ein Joghurtherzeugnis

Diese Aussage stellt klar, dass es sich bei dem Produkt nicht um Quark handelt bzw. kein Quark enthalten ist. Deshalb kann „quarkig“ hier als zulässige sensorische Beschreibung des Geschmacks angesehen werden.

- „crispy crunchy“ für einen Schokoriegel mit Erdnüssen

Die Wahl fremdsprachiger Begriffe für Sensory Claims macht diese nicht zu bloßen „Werbefloskeln“. Diese Aussagen unterliegen den gleichen Maßstäben wie Aussagen in deutscher Sprache.

- „Der Sahnige – Mit bestem Rahm verfeinert“ für einen Frischkäse

Bezieht sich auf sinnlich wahrnehmbare Eindrücke, die durch eine entsprechende Produktentwicklung und -analyse belegbar sein sollten. Die Aussage ist zulässig solange das Produkt auch Sahne bzw. Rahm enthält.

Dr. Stephanie Reinhart

Rechtsanwältin, meyer.rechtsanwälte Partnerschaft mbB.



Sie betreut unsere Mandanten im Rahmen der allgemeinen Beratung, insbesondere in Fragen der Kennzeichnung und Werbung. Aufgrund ihrer langjährigen Tätigkeit für ein bedeutendes Verlagsunternehmen sowie ihrer Promotion zu einem steuerrechtlichen Thema bringt Frau Dr. Reinhart ein fundiertes Verständnis für wirtschaftliche Zusammenhänge mit.

- „frisch und leicht“ für eine Buttermilch

Die Aussage „leicht“ kann der Verbraucher sowohl als sensorische Eigenschaft im Sinne von „luftig, locker“, ggfs. aber auch im Sinne von „energiearm“, „fettarm“ oder „leicht“ verstehen. „Energiearm“, „fettarm“ sind, aber auch „leicht“ kann eine nährwertbezogene Angabe sein; die **HCVO 1924/2006** stellt in ihrem Anhang spezifische Anforderungen an diese Angaben. Bzgl. des Aussagegehalts kommt es auf den jeweiligen Kontext der Werbeangaben an. In diesem Sinne mehrdeutige Werbeaussagen wären irreführend, wenn einer der in Betracht kommenden Inhalte von den angesprochenen Verkehrskreisen in einem unzutreffenden Sinn verstanden wird (Meyer/Reinhart in Fezer, UWG, S 4 Rn. 170).

Bei „frisch und leicht“ (für eine Buttermilch) steht die Aussage „leicht“ nicht isoliert, sondern zusammen mit der Aussage „frisch“, so dass diese eher „nur“ als sensorische, nicht aber als nährwertbezogene Angabe zu verstehen ist.

Fazit

Sensory Claims bieten Lebensmittelunternehmen interessante Möglichkeiten, herausragende, wertbildende Eigenschaften ihrer Produkte in der Werbung herauszustellen. Die Verwendung sensorischer Werbeaussagen darf jedoch nicht zur Irreführung geeignet sein. Deshalb sollten die werbenden Unternehmen die herausgestellten sensorischen Eigenschaften durch entsprechende aussagekräftige Nachweise belegen können.

.....

Warum der Entwurf eines neuen bulgarischen Lebensmittelgesetzes Aufmerksamkeit verdient

Autor: *Elena Todorova* / *Schönherr Bulgaria*

1. Sanktionen bei Nichteinhaltung der unmittelbar anzuwendenden europäischen Rechtsvorschriften

Ein neuer Gesetzentwurf sieht Sanktionen bei der Nichteinhaltung der unmittelbar anzuwendenden europäischen Bestimmungen vor, wie zum Beispiel:

- bei der Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, die für die Produktion von Lebensmitteln nicht zugelassen oder deren Verwendungsmengen höher als die in der Verordnung Nr. **1333/2008** festgelegten Mengen der Lebensmittelzusatzstoffe sind;
- die Nichteinhaltung der Bestimmungen der Verordnung Nr. **1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel („LMIV“);
- die Anwendung nicht zugelassener nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben im Sinne der Verordnung Nr. **1924/2006** über die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel („HCVO“);
- die Nichteinhaltung der im Art. 18 der Basis-**Verordnung (EG) Nr. 178/2002** aufgeführten Rückverfolgbarkeitsanforderungen.

2. Wo ist der Newswert?

Im derzeit geltenden bulgarischen Lebensmittelgesetz (nachfolgend „das Gesetz“) fehlt eine Konkretisierung der Sanktionen, die z.B. bei Feststellung eines Verstoßes gegen die in der LMIV 1169/2011 vorgesehenen Etikettierungsvorschriften oder bei einer unrechtmäßigen Verwendung der nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben gem. der HCVO 1924/2006 zu verhängen wären. Der Grund dafür ist, dass das Gesetz vor der Aufnahme Bulgariens in die Europäische Union erlassen worden ist. Somit wird die Tätigkeit der amtlichen Kontrollbehörden eigentlich erschwert.

Friktion mit EU-Recht

Einerseits sind sie verpflichtet, die Nichteinhaltung der in Bulgarien unmittelbar anzuwendenden Rechtsvorschriften zu sanktionieren, andererseits sieht das Lebensmittelgesetz keine konkreten Sanktionen bei Nichteinhaltung der in den

europäischen Verordnungen vorgesehenen Anforderungen vor. Die Verhängung der im Gesetz vorgesehenen Sanktionen wird bislang analog auf die festgelegten Verstöße gegen europäische Rechtsvorschriften, für welche jedoch eine Sanktion in der bulgarischen Gesetzgebung fehlt, angewendet. Da ein Verstoß gegen Verfassungsprinzipien („keine Strafe ohne Gesetz“) führt dies jedoch zur Anfechtung der entsprechenden Verwaltungsakte vor Gericht, was unvermeidbar zu deren Aufhebung führt und somit die Wirksamkeit der amtlichen Überwachung beeinträchtigt.

.....

3. Harmonisierung des nationalen und des Gemeinschaftsrechts?

Neun Jahre nach dem offiziellen Beitritt Bulgariens zur EU hielt sich das Bemühen der bulgarischen Lebensmittelindustrie und der amtlichen Kontrolle, das nationale Lebensmittelrecht als auch die unmittelbar anzuwendenden einheitlichen Rechtsvorschriften der EU einzuhalten, quasi „in der Balance“.

Anwendung findet das geltende bulgarische Lebensmittelgesetz. Dieses Gesetz wurde aus dem Jahre 1999 wurde jedoch auch noch im Laufe der Verhandlungen über den Beitritt zur EU mehrfach geändert. Auf Bestimmungen des Gemeinschaftsrechts wird dabei auch Bezug genommen; dabei aber auch auf solche, die nach dem Beitritt Bulgariens zur EU aufgehoben wurden.

Auf der Basis des bulgarischen Lebensmittelgesetz, das teils eben nicht EU-konform ist, bildete sich im Laufe der Zeit eine Rechtsprechung heraus, die ihrerseits nicht immer im Einklang mit der Praxis des Gerichtshofs der Europäischen Union zu geltenden, aktuellem Normen der EU steht.

sichere Lebensmittel

Im Lichte des Vorstehenden ist demzufolge der Ansatz ein neues Gesetz zu verfassen und das bestehende Lebensmittelgesetz zu novellieren mehr als nachvollziehbar. Es ist zu hoffen, dass dies zu einer echten Harmonisierung europäischer Vorgaben auf nationaler Ebene führt, nicht nur auf der Ebene

der Rechtsetzung, sondern auch im Prozess des Gesetzesvollzugs durch die Verwaltung und der Gerichte.

Der Gesetzentwurf ist jedoch noch verbesserungsfähig. In § 1 wird beispielweise der Begriff des „sicheren Lebensmittels“ eingeführt, ohne nähere Erklärungen, und obwohl das Unionsrecht bereits den Begriff der „nicht sicheren“ Lebensmittel EU-weit verbindlich in Art. 14 BasisVO 178/2002 nennt. Im bulgarischen Gesetzentwurf fehlt der Verweis auf die BasisVO 178/2002.

In Bezug auf das Kennzeichnungsrecht sieht die LMIV 1169/2011 vor, dass verpflichtende Informationen über Lebensmittel an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen sind. Der bulgarische Gesetzentwurf normiert jedoch, dass das zusätzliche Bekleben des gekennzeichneten Produkts (z.B. mit Stickern) mit anderen Angaben als der ursprünglichen Kennzeichnung oder das Abdecken der ursprünglichen Kennzeichnung nicht gestattet ist (Art. 19 Abs. 2 und 3 des Gesetzentwurfes). Art. 19 Abs. 3 des Gesetzentwurfes verstößt gegen die LMIV, da er auf unzulässiger Weise in den Geltungs- und Wirkungsbereich der LMIV eingreift und im direkten Widerspruch zum Art. 8 Abs. 4 LMIV steht.

.....

4. Transparenz des Rechtsetzungsprozesses

Der Entwurf des neuen Lebensmittelgesetzes ist ein Ergebnis der konsequenten Zusammenarbeit zwischen dem Staat, den amtlichen Kontrollbehörden, der Industrie und den Nichtregierungsorganisationen. Im Bestreben, ein neues Gesetz zu verfassen, das vorab mit allen interessierten Parteien besprochen wird, hat eine spezielle Arbeitsgruppe fast ein Jahr lang daran gearbeitet.

öffentlicher Diskurs

Die Transparenz des Vorbereitungsprozesses von Gesetzesentwürfen, gar die Einbeziehung aller Stakeholder in den Arbeitsprozess kommt bei der Rechtsetzung in Bulgarien selten vor. Für die Lebensmittelgesetzgebung war es bislang Praxis, dass die entsprechenden Rechtsakte ohne Bekanntgabe zuvor ab deren Veröffentlichung im Amtsblatt („Държавен вестник“) in Kraft traten. Vor diesem Hintergrund ist die Vorbereitung des Entwurfs für das Lebensmittelgesetz ein positives Beispiel und eine nützliche Erfahrung aller Beteiligten, dass eine breite öffentliche Diskussion wahrlich keine Zeitverschwendung ist.

.....

Elena Todorova

Elena Todorova is an attorney at law with schoenherr (in cooperation with “Advokatsko druzhestvo Andreev, Stoyanov & Tsekova”) since 2006. She has more than 10 years of experience as a lawyer, mainly focusing on food law and real estate law. Elena heads bulgarian food law team and frequently advises eu-based retail businesses and producers on the requirements of the domestic food control, health and nutrition claims, food labeling and consumer protection. She is a lead author and contributor to the Bulgarian specialized media, publishing in the fields of food law.



schoenherr

Schoenherr is one of the leading legal firms in CEE region with exciting but also very complex markets that remain in transition. Our know edge in this region, our optimally positioned company structure, and our distinguished local contacts and networks provide our clients with a decisive competitive advantage.

meyer on twitter

Der mündige Verbraucher

Autor: PD Dr. Monika Kritzmöller | kritzmoeller.ch

Augen zu und durch. Wenig lustversprechend sind Situationen, in denen diese Maxime die einzige Rettung scheint, wogegen es sich von selbst verbietet, besonders feine Delikatessen „ohne Hirn und Verstand“ hinunterzuschlingen. McDo propagiert in seiner Werbung für Chicken Tasty Bacon erstere Variante: „Nicht nachdenken, reinbeissen.“ Dies spricht weder für das Produkt - über dessen Qualität man sich besser keine Gedanken machen sollte? - noch für das damit vermittelte höchst unkritische Verbraucherbild, und schon gar nicht für das Unternehmen selbst.

Längst wurde deutlich, dass es kein wirkungsvolleres Instrument gegen Konsumententtäuschung gibt, als eine Kombination aus eigen-sinnlicher Wahrnehmung und dem Einsatz des gesunden Menschenverstands. Sollen etwa Denkverbote als Mittel der Wahl gegen sinkende Popularität schmackhaft gemacht werden? Wie beruhigend, dass sich das „Bauchgefühl“ bevorzugt dann einstellt, wenn dem allzu unbequemen Intellekt buchstäblich der Mund gestopft werden soll.

.....



Jede Kuh ist anders – Singularisierung einer Gattungsware

Autor: PD Dr. Monika Kritzmöller | kritzmoeller.ch

„Jeder Jeck is anders“, pflegt man im Rheinland zu sagen. Was für exaltierte Karnevals-Narren durchaus nachvollziehbar scheint, erstaunt beim Bedeutungstransfer auf die Kuh. Sie gilt im Volksmund als typisches Herdentier. Eine Initiative von Swissmilk bemüht sich nun um Imagerettung der Wiederkäuer im Zeitgeist der Individualität. Unter Schweizer Typenschild beäugen vier Kühe, von braun über grau bis zu schwarz-weiß gescheckt den Betrachter, verewigt auf einer an die Haushalte verteilten Werbetüte: „Swiss milk inside“.



Angestrebt wird die Singularisierung einer Gattungsware, wissend, dass anonyme Massen generell in umgekehrt proportionalem Verhältnis zu deren Wertschätzung stehen, wogegen das Besondere, Einzigartige als solches nicht nur wahrgenommen, sondern auch (monetär) honoriert wird. Anstatt also alle Milch „in einen Topf“ (respektive Tüte) zu schütten, gewinnt in Zeiten von Milchseen und Butterbergen die Differenzierung von Tierhaltung oder Qualitätsmerkmalen an Bedeutung.

.....

PD Dr. Monika Kritzmöller

Axensteinstr. 27
CH-9000 St. Gallen
Fon: 0041 71 534 56 92
Web: www.kritzmoeller.ch
Email: mail@kritzmoeller.ch



Alltagskultur und Kunst sind als „Auge und Ohr“ der Kultur Spiegelbild gesellschaftlicher Entwicklungsprozesse. Objekt- (und damit zumeist auch: Produkt-) Welten prägen jegliche Form der Wirtschaftstätigkeit, Lebensstile materialisieren sich in den typischen Artefakten einer Zeit: Was (in Erinnerung) bleibt, ist nicht das Allgemeingültige, sondern die Mode! Die Interpretation dieser Phänomene ist nicht nur im Alltag, sondern auch in der Grundlagenforschung sowie in der wirtschaftlichen Anwendung ein gleichermaßen faszinierendes wie essentielles Feld. Aus sozialwissenschaftlicher Perspektive geht Monika Kritzmöller derartigen Fragestellungen in freier wissenschaftlicher Arbeit nach, um die daraus gewonnenen Inhalte im Rahmen von Beratung in den Praxiskontext von Unternehmen, Institutionen und Kulturvermittlern zu integrieren.

New Law – in headwords & details



Autor: *Alfred Hagen Meyer* | [meyer.rechtsanwaelte](http://meyer.rechtsanwaelte.de)

Below the latest European regulations and directives in 2016. The table shows the matching No., under which the legal norm can be found in the (German) **Textbook C.H.Beck, Meyer Lebensmittelrecht**, the particular legal norm (2nd column) and in the 3rd column the current amendment. Via hyperlink the new legal norms can be recalled online.

Meyer Textbook C.H.Beck		
Nr.	Legal Norm	Amendment
Labeling		
0265	Regulation (EU) No 432/2012 establishing a list of permitted health claims made on foods other than those referring to the reduction of disease risk and to children's development and health	- Commission Regulation (EU) 2016/1413 of 24 August 2016 (OJ L 230, 25.8.2016, p. 8–15)
Food Additives, Enzymes		
600	Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives (OJ L 354, 31.12.2008)	- Commission Regulation (EU) 2016/1776 of 6 October 2016 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of sucralose (E 955) as a flavour enhancer in chewing gum with added sugars or polyols (OJ L 272, 7.10.2016, p. 2–4)
800	Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods (OJ L 354, 31.12.2008, p. 34–50)	- Commission Regulation (EU) 2016/1244 of 28 July 2016 amending Annex I to Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council as regards certain flavouring substances from a group related with an alpha beta unsaturation structure (OJ L 204 29.7.2016, p. 7–10)
Contaminants, Residues		
1220	Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC (Official Journal L 70/1, 16.3.2005)	- Commission Regulation (EU) 2016/1015 of 17 June 2016 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for 1-naphthylacetamide, 1-naphthylacetic acid, chloridazon, fluazifop-P, fuberidazole, mepiquat and tralkoxydim in or on certain products (OJ L 172, 29.6.2016, p. 1–21) - Commission Regulation (EU) 2016/1016 of 17 June 2016 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for ethofumesate, etoxazole, fenamidone, fluoxastrobin and flurtamone in or on certain products (OJ L 172, 29.6.2016, p. 22–53)

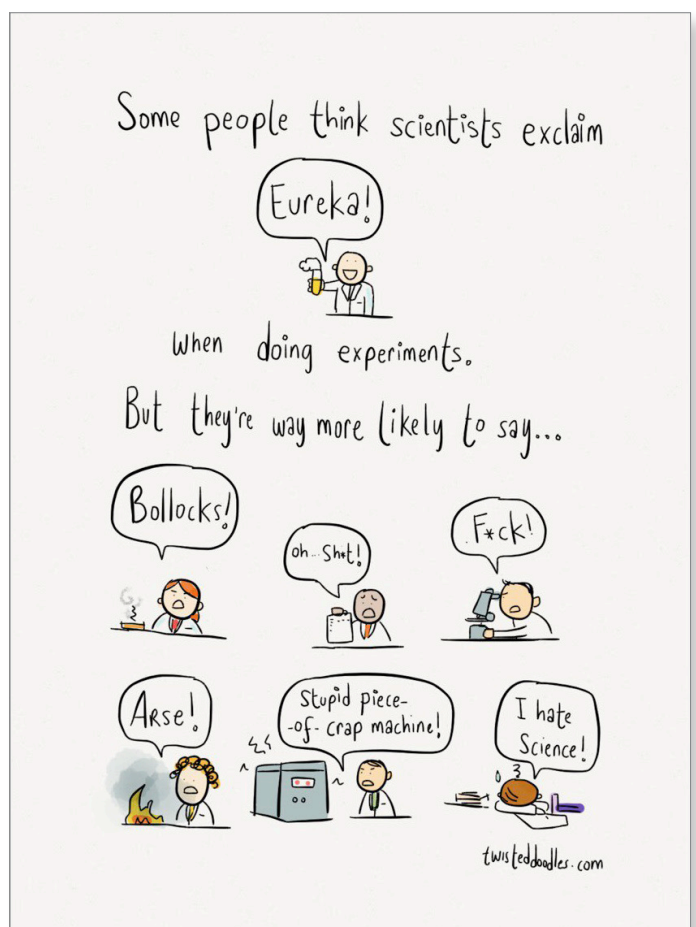
Nr.	Legal Norm	Amendment
1220	Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC (Official Journal L 70/1, 16.3.2005)	<p>- Commission Regulation (EU) 2016/1355 of 9 August 2016 amending Annex II to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards thiacloprid (ABl. L 215 vom 10.8.2016, S. 4–19)</p> <p>- Commission Regulation (EU) 2016/1785 of 7 October 2016 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for cymoxanil, phosphane and phosphide salts and sodium 5-nitroguaiacolate, sodium o-nitrophenolate and sodium p-nitrophenolate in or on certain products (OJ L 273, 8.10.2016, p. 10–30)</p>

Pharmacologically Active Substances

1500	Commission Regulation (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 on pharmacologically active substances and their classification regarding maximum residue limits in foodstuffs of animal origin (L 15/1, 20.1.2010)	- Commission Implementing Regulation (EU) 2016/1444 of 31 August 2016 amending Regulation (EU) No 37/2010 as regards the substance hydrocortisone aceponate (OJ L 235, 1.9.2016, p. 8–10)
------	---	--

Food for Specific Groups FSG

2260	Commission Delegated Regulation (EU) 2016/127 of 25 September 2015 supplementing Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council as regards the specific compositional and information requirements for infant formula and follow-on formula and as regards requirements on information relating to infant and young child feeding (OJ L 25, 2.2.2016, p. 1–29)
2280	Commission Delegated Regulation (EU) 2016/128 of 25 September 2015 supplementing Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council as regards the specific compositional and information requirements for food for special medical purposes (OJ L 25, 2.2.2016, p. 30–43)



Oil

5000	Regulation (EEC) No 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis	<p>- Commission Implementing Regulation (EU) 2016/1227 of 27 July 2016 amending Regulation (EEC) No 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis (OJ. L 202 vom 28.7.2016, S. 7–13)</p> <p>- Commission Implementing Regulation (EU) 2016/1784 of 30 September 2016 amending Regulation (EEC) No 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis (OJ L 273, 8.10.2016, S. 5–9)</p>
------	---	---

Alcoholic Beverages

7700	Regulation (EC) No 110/2008 of the European Parliament and of the Council of 15 January 2008 on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of spirit drinks and repealing Council Regulation (EEC) No 1576/89 (Official Journal L 39, 13/02/2008, p. 16)	- Commission Regulation (EU) 2016/1067 of 1 July 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 110/2008 of the European Parliament and of the Council on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of spirit drinks (OJ L 178, 2.7.2016, p. 1–12)
------	---	--

TSE

9420	Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council of 22 May 2001 laying down rules for the prevention, control and eradication of certain transmissible spongiform encephalopathies (OJ L 147, 31.5.2001, p. 1–40)	- Commission Regulation (EU) 2016/1396 of 18 August 2016 amending certain Annexes to Regulation (No 999/2001 of the European Parliament and of the Council laying down rules for the prevention, control and eradication of certain transmissible spongiform encephalopathies (OJ L 225, 19.8.2016, p. 76–99)
------	--	--

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

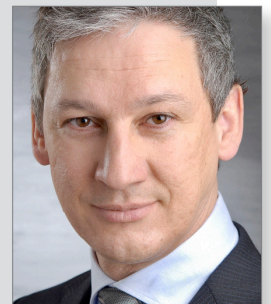
Professor Dr. Meyer is a partner of meyer.rechtsanwälte partnerschaft mbB.

The focus of his legal work lies on all facets of food law and the law on food contact materials and commodity items, e.g. product development, labelling and health claims, risk assessment and crisis management as well as lobbying at the national and European levels.

An honorary professor at the TU Munich, Prof. Meyer has lectured on food law at the Institute for Food Chemistry, TU Munich, since 1995/1996.

Prof. Dr. Meyer's academic achievements are evidenced by over 300 publications.

Prof. Dr. Meyer is chairman of the committee on legal affairs of the German Association on Food for Specific Groups (**Diätverband**), Managing Director of the **Research Centre for German and European Food Law** in Bayreuth and chairman of the administrative board of the German Nutrition Society (**DGE**).



VERANSTALTUNG



10.11.2016 – München
02.12.2016 – Düsseldorf
27.01.2017 – Hamburg

Seminartipp

WERBUNG – the do and don'ts

Informationen & Anmeldung hier:



Inhalt

Beschaffenheit

- Bezeichnung und Produktnamen
- Bildersprache – Zutatenabbildungen
- Alleinstellungswerbung
Spitzenqualität
- frisch
- Mogelpackung
- Natur / natürlich
- Reinheitsangaben

Haltbarkeit

Werbung mit Selbstverständlichkeiten

- Clean labelling → glutenfrei, laktosefrei, frei von Konservierungs- und Farbstoffen, Geschmacksverstärker und Aromen
- Vegetarisch / vegan

Gewinnung/Herstellung

Sensory claims

Herkunft

- Gattungsbezeichnungen
- Regionalität
- traditionell

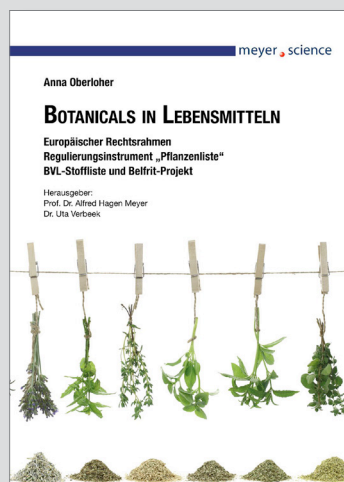
Wirkaussagen

- Gesundheitsbezogene Aussagen
- (ergänzende) Bilanzierte Diäten

Ekelfälle

Nachgemachte, wertgeminderte und geschönte Lebensmittel

Buch Erscheinungen



Editor

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer
rechtsanwälte

Partnerschaft mbB
Sophienstrasse 5
D - 80333 Munich
Fon +49 (0)89 8563880-0
meyer@meyerlegal.de
www.meyerlegal.de

Special thanks for editing assistance
to Erin M. Covert, J.D.,
erin@ag-hag.org
or tweet @theaghag

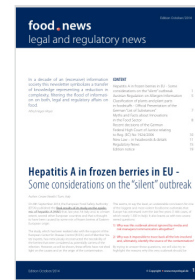
 Graphic Design & Layout
Paré-Design
www.pare-design.de



More articles on ISSUU



Further Newsletters



In a decade of information overload, this newsletter clarifies food-related topics in simple terms and filters the flood of legal and regulatory affairs news.

Alfred Hagen Meyer

Authors of this issue

Magnus Friberg

Dietary advice on label possible in Sweden

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Rethinking

Bärbel Hintermeier, LL.M.

News from the European Court of Justice concerning food law

Grażyna Osęka, Jowita Prokop

Implementation of EU Regulation No 609/2013 in Poland.

A revolution or legislative deadlock?

Christina Bauer, Uta Verbeek, Ph.D

Die Revision des Diätrechts

Dr. Stephanie Reinhart

Sensory Claims - eine geschmeidige Werbestrategie?

Elena Todorova

Warum der Entwurf eines neuen bulgarischen Lebensmittelgesetzes

Aufmerksamkeit verdient

PD Dr. Monika Kritzmöller


Der mündige Verbraucher

Jede Kuh ist anders – Singularisierung einer Gattungsware

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

New Law – in headwords & details

Send to a colleague click
[HERE](#) 

Click [HERE](#) 
to subscribe, unsubscribe
or change your options